



ImperiaGel S.A.S.
Regione Gombi della Luna 15 Chiusavecchia 18027
Scheda Tecnica Prodotto



OROBICA FOOD
ONLY EXCELLENCE



ORO4FOOD
Eat differently

PIZZA alla MOZZARELLA

Ingredienti: Polpa di Pomodori, farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, MOZZARELLA (LATTE, caglio, sale, acido citrico) 14,8%, Olio di Oliva, LATTE, Lievito di birra, Sale, farina di FRUMENTO maltata, Zuccheri, Origano.

Valori nutrizionali: Energia 967kJ/229kcal; Grassi totali 5,2g; Acidi grassi saturi 0,8g; Carboidrati 38g; Zuccheri 6,6g; Proteine 6,6g; Sale 1g.
Può contenere tracce di: Soia e prodotti a base di soia.

Tipologie di conservazione: * C congelato -18° * A atmosfera modificata -4° * N neutro temperatura ambiente

EAN code	Prodotto	Conserv.	Peso g	TMC	Prod. x scatola	Scat. x pallet	Piani x pallet
803377658034	Pizza de Ineja alla Mozzarella	C	500	365g	x	x	x
803377658035	Pizza de Ineja alla Mozzarella	C	1100	365g	x	x	x

Preparazione: Prodotto Cotto: mettere la pizza surgelata nel forno a 180° per circa 6/8 minuti.

EAN code	Prodotto	Conserv.	Peso g	TMC	Prod. x scatola	Scat. x pallet	Piani x pallet
	Pizza Genovese alla Mozzarella	C	900	365g	x	x	x

Preparazione: : Prodotto Cotto: mettere la pizza surgelata nel forno a 180° per circa 6/8 minuti.

EAN code	Prodotto	Conserv.	Peso g	TMC	Prod. x scatola	Scat. x pallet	Piani x pallet
803377658096	Pizza de Ineja alla Mozzarella	A	500	16g	x	x	x
803377658222	Pizza de Ineja alla Mozzarella	A	1100	16g	x	x	x

Preparazione: Prodotto precotto: Per un risultato eccellente riscaldare qualche minuto in forno. Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni.

EAN code	Prodotto	Conserv.	Peso g	TMC	Prod. x scatola	Scat. x pallet	Piani x pallet
803377658463	Pizza de Ineja alla Mozzarella	N	500	9g	x	x	x

Preparazione: Prodotto precotto: Per un risultato eccellente riscaldare qualche minuto in forno. Una volta aperta la confezione consumare entro il giorno seguente.

Parametri	Limiti
Numero totale delle colonie	1x100000ufc/g
Coliformi	1x1000ufc/g
Staphylococcus aureus	<100ufc/g
E.Coli	<10ufc/g
Clostridi solfitiduttori	<10ufc/g
Muffe	<100ufc/g
Salmonella	assenza in 25g
L. Monocytogenes	assenza in 25g
Salmonella spp.	assenza in 25g in tutte le u.c.